

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Цветлюк Лариса Сергеевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.12.2025 11:48:44

148-44
АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНIZАЦІЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ИНСТИТУТ НЕПРЕРЫВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ» (АНО ВО «ІНО»)

Уникальный программный ключ:

Уникальный программный ключ: e4e919f04dc802624637575c97796a744138b172b88dd38f9301d8c2340974f9

Компетенции выпускника (матрица распределения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций)

формируемые в результате освоения основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата

43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль):

«Ресторанный бизнес»

	финансового учета в сфере туризма и гостеприимства										
Б1.О.16	Иностранный язык второй				+						
Б1.О.17	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства										+
Б1.О.18	Обеспечение безопасности в сфере туризма и гостеприимства										
Б1.О.19	Сервис-дизайн				+						
Б1.О.20	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела										
Б1.О.21	Стандартизация и управление качеством										
Б1.О.22	Управление проектами		+								

Б1.В.06	Формирование ресторанныго продукта										
Б1.В.07	Разработка бизнес-процессов пред-приятий ресторанной сферы										
Б1.В.08	Проектирование предприятий ресторанныго и гостиничного бизнеса										
Б1.В.09	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы										
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору							+			
Б1.В.ДВ.01.02	Элективные курсы по физической культуре и спорту Общая физическая подготовка							+			

Б1.О.09	Психология		+						
Б1.О.10	Безопасность жизне-деятельности							+	
Б1.О.11	Физическая культура и спорт								
Б1.О.12	Менеджмент		+						
Б1.О.13	Маркетинг				+				
Б1.О.14	Информационно-коммуникационные технологии в сфере туризма и гостеприимства	+							+
Б1.О.15	Технологии бухгалтерского и финансового учета в сфере туризма и гостеприимства					+			
Б1.О.16	Иностранный язык второй								
Б1.О.17	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства						+		
Б1.О.18	Обеспечение безопасности в сфере туризма и гостеприимства						+		

Б1.О.19	Сервис-дизайн								
Б1.О.20	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанных дела		+	+					
Б1.О.21	Стандартизация и управление качеством			+					
Б1.О.22	Управление проектами								
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	+			+	+			
Б1.В.01	Инновационный менеджмент	+							
Б1.В.02	Логистика				+	+			
Б1.В.03	Основы ресторанных сервиса								

Б1.В.04	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности							
Б1.В.05	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанный деятельности							
Б1.В.06	Формирование ресторанный продукта							
Б1.В.07	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанный сферы							
Б1.В.08	Проектирование предприятий ресторанный и гостиничного бизнеса							
Б1.В.09	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанный сферы							

Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору							
Б1.В.ДВ.01.02	Элективные курсы по физической культуре и спорту Общая физическая подготовка							
Б1.В.ДВ.01.02	Элективные курсы по физической культуре и спорту Шахматы							
Б1.В.ДВ.01.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту Шашки							
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору							
Б1.В.ДВ.02.01	Международные предприятия общественного питания							
Б1.В.ДВ.02.02	Международные гостиничные цепи							

Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору							
Б1.В.ДВ.03.01	Система обеспечения безопасности ресторанный продукции на основе принципов ХАССП							
Б1.В.ДВ.03.02	Безопасность ресторанный продукции, санитария и гигиена питания							
Б2	Практика	+	+		+	+	+	+
Б2.О	Обязательная часть	+	+		+	+	+	+
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	+					+	+
Б2.О.02(П)	Производственная практика (проектно-технологическая)	+			+			
Б2.О.03(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)		+			+		
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика (преддипломная)	+						+

Б3	Государственная итоговая аттестация	+	+	+	+	+	+	+	+
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты изащита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+
ФТД	Факультативные дисциплины								
ФТД.01	Методы исследовательской деятельности								
ФТД.02	Организация предпринимательской деятельности								

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции					
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
		<i>Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>	<i>Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</i>	<i>Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>	<i>Способен проектировать объекты профессиональной деятельности</i>	<i>Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса</i>	<i>Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</i>
Б1.О	Обязательная часть		+		+	+	+
Б1.О.01	Философия						
Б1.О.02	История России						
Б1.О.03	Экономика и предпринимательство						
Б1.О.04	Правоведение						
Б1.О.05	Основы российской государственности			+			
Б1.О.06	Информационно-коммуникационные технологии			+			
Б1.О.07	Иностранный язык						
Б1.О.08	Русский язык и культура речи						
Б1.О.09	Психология						

Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности						
Б1.О.11	Физическая культура и спорт						
Б1.О.12	Менеджмент						
Б1.О.13	Маркетинг						+
Б1.О.14	Информационно-коммуникационные технологии в сфере туризма и гостеприимства						
Б1.О.15	Технологии бухгалтерского и финансового учета в сфере туризма и гостеприимства		+				
Б1.О.16	Иностранный язык второй						
Б1.О.17	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства						
Б1.О.18	Обеспечение безопасности в сфере туризма и гостеприимства						
Б1.О.19	Сервис-дизайн					+	

Б1.О.20	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанных дела						
Б1.О.21	Стандартизация и управление качеством						
Б1.О.22	Управление проектами				+		
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	+	+	+	+	+	
Б1.В.01	Инновационный менеджмент	+					
Б1.В.02	Логистика	+					
Б1.В.03	Основы ресторанных сервисов						
Б1.В.04	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности						
Б1.В.05	Материально-техническое и ресурсное обеспечение рестораний деятельности					+	

Б1.В.06	Формирование ресторанныго продукта						
Б1.В.07	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанный сферы				+		
Б1.В.08	Проектирование предприятий ресторанныго и гостиничного бизнеса				+		
Б1.В.09	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях рестораниной сферы		+				
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору			+			

Б1.В.ДВ.01.02	Элективные курсы по физической культуре и спорту Общая физическая подготовка						
Б1.В.ДВ.01.02	Элективные курсы по физической культуре и спорту Шахматы						
Б1.В.ДВ.01.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту Шашки						
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору						
Б1.В.ДВ.02.01	Международные предприятия общественного питания			+			
Б1.В.ДВ.02.02	Международные гостиничные цепи			+			
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору					+	
Б1.В.ДВ.03.01	Система обеспечения безопасности ресторанный продукции на основе принципов ХАССП					+	

Б1.В.ДВ.03.02	Безопасность ресторанный продукции, санитария и гигиена питания						+	
Б2	Практика	+	+	+	+			
Б2.О	Обязательная часть	+	+	+	+	+		
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)							
Б2.О.02(П)	Производственная практика (проектно-технологическая)			+	+			
Б2.О.03(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	+	+					
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика (преддипломная)	+	+	+	+			
Б3	Государственная итоговая аттестация	+	+	+	+	+	+	+
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+

ФТД	Факультативные дисциплины						
ФТД.01	Методы исследовательской деятельности						
ФТД.02	Организация предпринимательской деятельности						